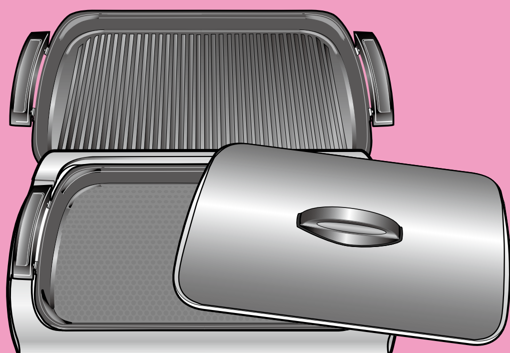
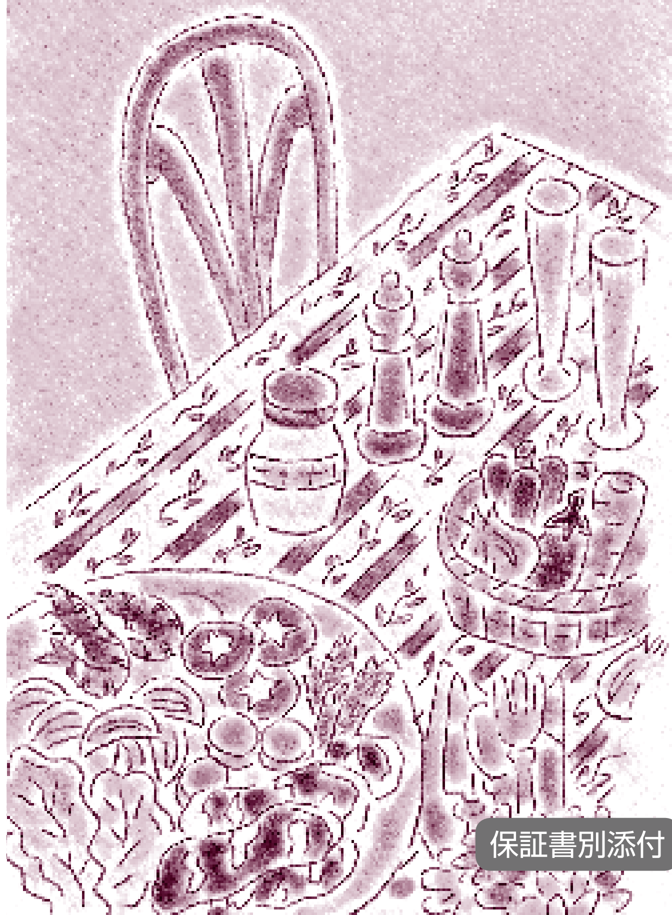


Panasonic®

取扱説明書

ホットプレート（家庭用）

品番　NF-HY72P



保証書別添付

もくじ　ページ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」（2～5ページ）を必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

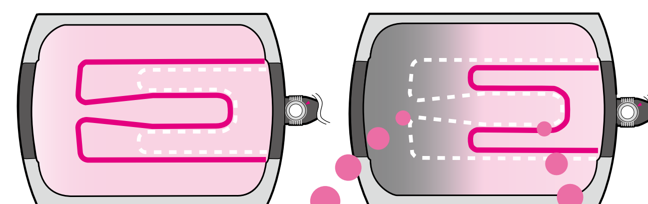
特長

メニュー・シーンに合わせて使い分け

全面／半面ヒーター切換機能付き(2ウェイ)

全面加熱時
(1350W)
外側のヒーターが通電

半面加熱時
(1200W)
内側のヒーターが通電



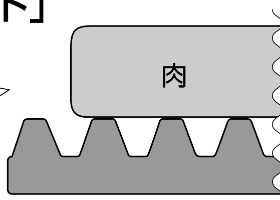
伝導熱で保温
半面にパワーを集中

●「全面」から「半面」に切り換えて、半面で焼きながら、半面で保温ができます。

焼肉からお好み焼きまで楽しめる1台2役

2枚の大型プレート付き

余分な油を落としておいしく焼く溝付きの「焼肉プレート」

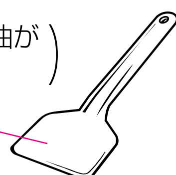


肉から出た余分な油が溝に落ちるからとてもヘルシー！

使い勝手とおいしさを考慮したディンプル加工付きの「平面プレート」

●ディンプル加工とは
（プレート面が凹凸になっていて、油がプレートによくなじみます。）

●平面プレートには専用金属へらが使えます。



使いやすい
ローシルエット(うす型本体)

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	 注意 「傷害を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。	 実行しなければならない内容です。

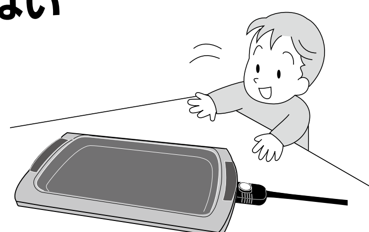


警告

やけどを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない





やけど・感電・けがの原因になります。

発火・火災を防ぐために

揚げ物料理はしない



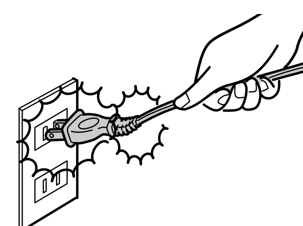
感電や火災の原因になります。

電源・コード

コード・電源プラグ・コントローラーを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない



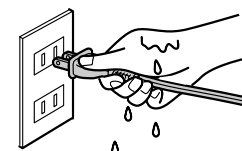


傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

➡コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

ぬれた手で、電源プラグ・コントローラーの抜き差しはしない

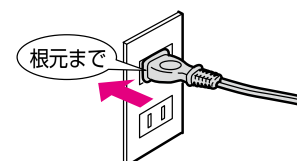

ぬれ手禁止



感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む



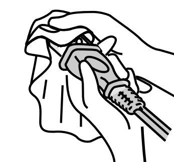


差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る



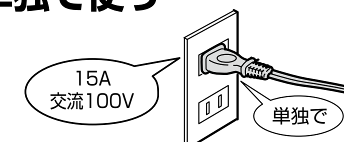


プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふく。

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う





他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

●延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

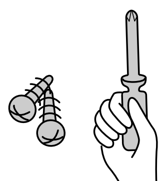
安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

⚠警告

取り扱い

絶対に分解・修理・改造は行わない


分解禁止



発火や、異常動作によるけがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

本体を水につけたり、水をかけたりしない


水ぬれ禁止



本体内臓の電気部品に水が入り、ショート・感電の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する



（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ·コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●温度目盛り「250」でふたをして余熱し、17分以上たってもランプが消えない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

⚠注意

使用場所

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

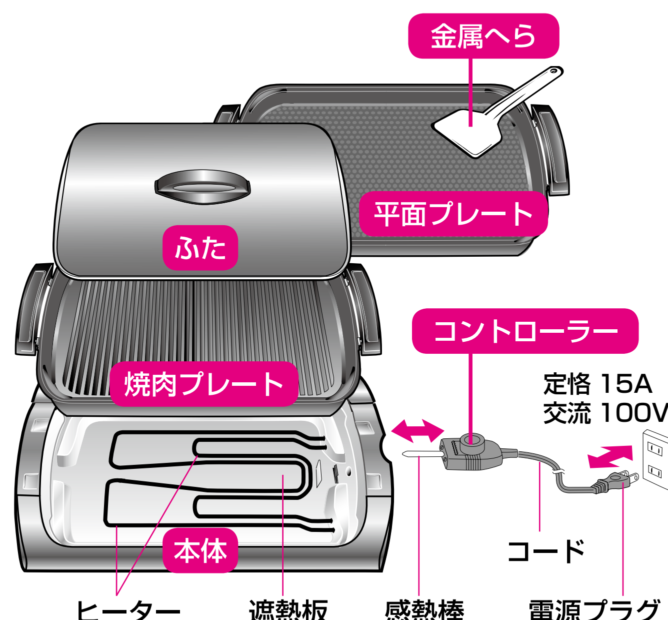


火災の原因になります。
●じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。
●新聞紙など本体裏面の通気穴をふさぐようなものの上で使わない。

壁や家具の近くで使わない



熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



やけどを防ぐために

お手入れは冷えてから行う



やけどの原因になります。
●本体が熱いうちは、持ち運ばない。
●プレートは、必ず冷えてから外す。
プレートが冷えてもヒーター・遮熱板・感熱棒が熱い場合があります。

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない



破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。

使用中や使用後しばらくは、本体・プレート・ふたなどの高温部に手を触れない


接触禁止

やけどの原因になります。
●金属へらをプレート上に放置しない。
（熱くなるため、やけどの原因になります。）

電源・コード

専用のコントローラー以外を使ったり、コントローラーを他の機器に転用しない



故障・発火の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く


電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く



感電や、ショートによる発火の原因になります。

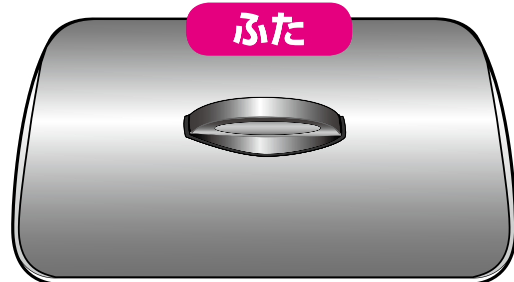
お願い

プレートを外した状態で使わない

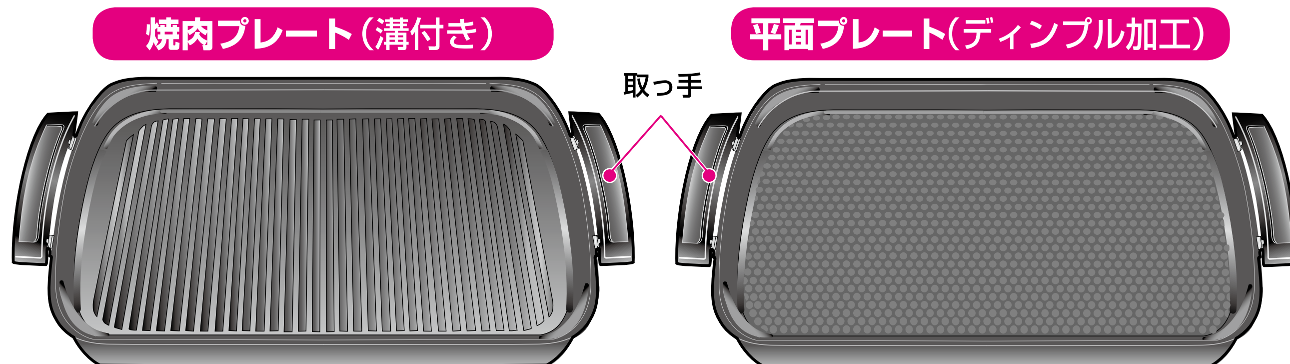
ヒーターが高温のため、火災・やけどの原因になります。

各部の名前と扱い方

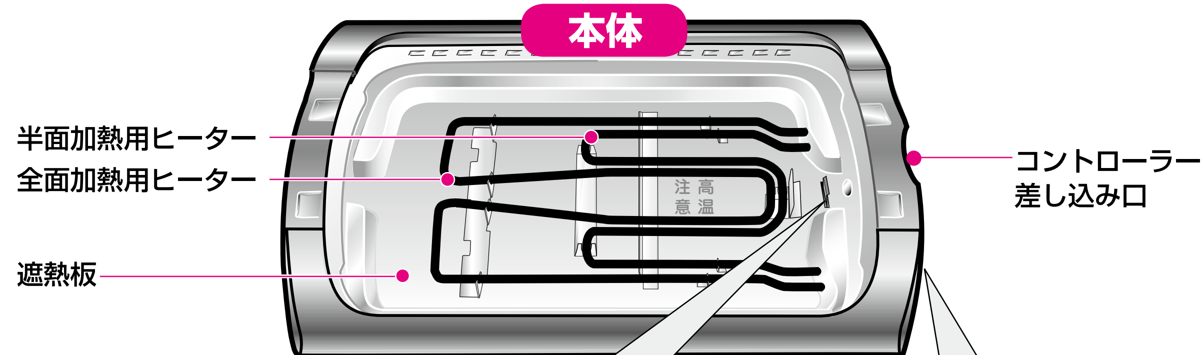
ふた



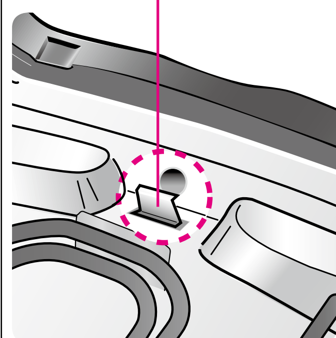
焼肉プレート（溝付き）　平面プレート（ディンプル加工）



本体



プレート検知板

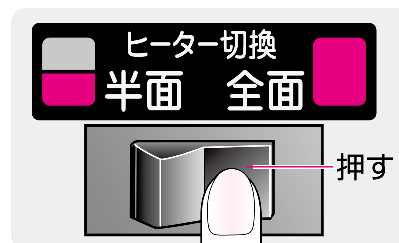


●プレートを載せていなかったり、ずれていると、プレート検知板が下がらず、コントローラーが差し込めないしくみになっています。

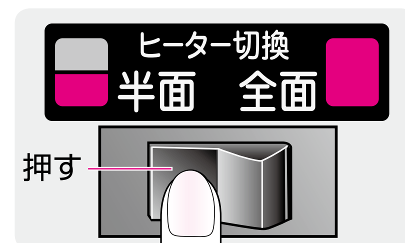
ヒーター切換スイッチ

（コントローラー差し込み口側）

●全面を加熱するとき

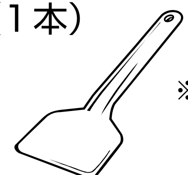


●半面を加熱するとき



付属品

平面プレート専用金属へら
（1本）

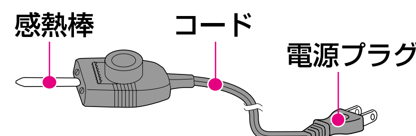


※焼肉プレートには使わないでください。

●追加購入はパナソニック製品取扱店でお求めください。

部品番号：AFK03-133
希望小売価格：630円（税抜600円）
※2009年2月現在

コントローラー



●コントローラーを持って本体を持ち運びしない。
●コードを束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）
●感熱棒を変形させない。

プレートのフッ素樹脂加工を傷めないために

腐食・はがれ防止のため
次のことをお守りください

●ガスコンロなどの他の熱源にかけない。
（プレートはこの器具専用です。）
●料理を入れたままにしたり、長時間水につけたまま放置しない。

●焼肉プレートについて

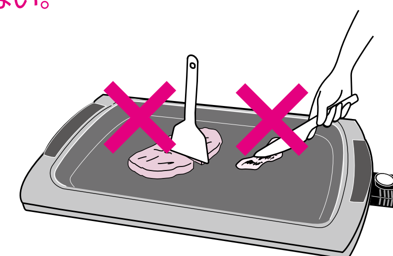
●付属の平面プレート専用金属へらや市販の金属製のへら・ナイフは使わない。

●平面プレートについて

●付属の平面プレート専用金属へらを使う。
（木製・樹脂製のへらも使えます。）
市販の金属へらやナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。

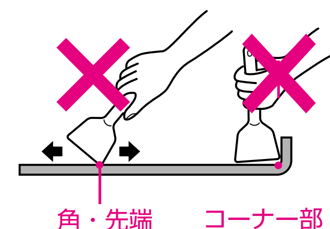
●強くこすらない。

※プレート上で肉などかたいものを切らない。



※へらの角や先端では、強くこすらない。

※コーナー部は傷付きやすいのでご注意ください。



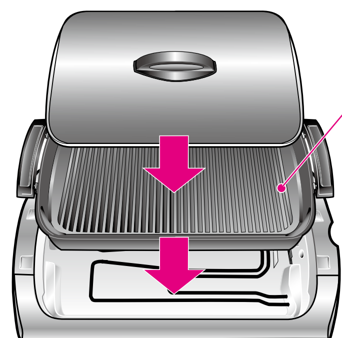
次のことは使用上差し支えありません

●最初は煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●使用中や使用直後は金属音がすることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。
●プレートの調理面に色むらが現れることがありますが、調理物の油脂類の作用によるものです。

使い方

準　備

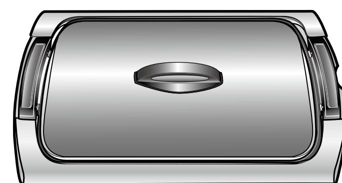
1 プレートをセットし ふたを載せる



●新聞紙など本体裏面の通気穴をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。
（火災の原因になります。）

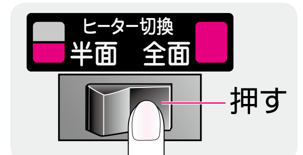
2 コントローラーを確実に差し込む（①→②）

交流 100V



●温度目盛りは「切」にしておく。
●プレートを載せないと差し込めません。
●コントローラーは、奥に突き当たるまで確実に差し込む。

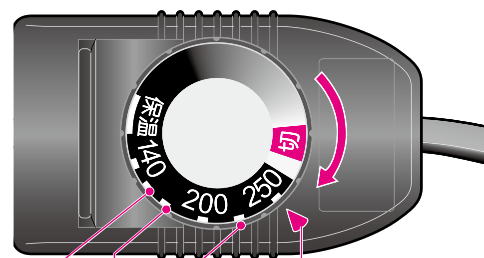
3 ヒーター切換スイッチを選ぶ



（全面加熱の場合）

予熱をして調理する

1 メニューに応じて 温度目盛りを▲印に合わせ 予熱する（「250」の場合：約11分）



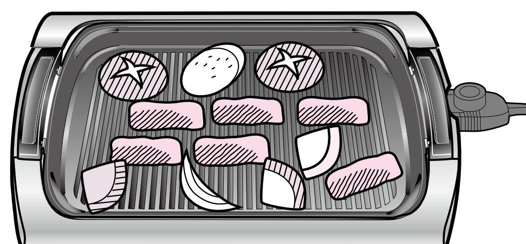
消えたら予熱完了

メニュー例と温度の目安

温度目盛り	メニュー例
250	焼肉・ステーキ・焼きそば
200	ぎょうざ・お好み焼き
140	ホットケーキ・ハンバーグ

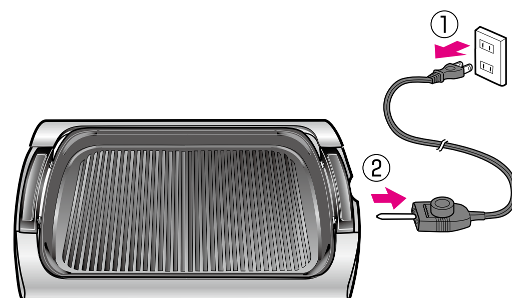
●ふたをしないと予熱時間が長くなります。
●温度目盛りは、ふたをしない場合の目安温度です。（ふたをすると20～30℃高くなります。）
●温度目盛り 140～200 のメニューを半面で加熱するときは、全面で加熱するときより温度が低くなり、時間が長くかかる場合があります。1目盛り上げて調理してください。

2 予熱が完了したら ふたを外して調理を始める



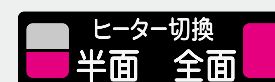
●ふたが熱くなっています。やけどにご注意ください。
●材料やたれの水分などにより、油が飛び散ります。ご注意ください。
●調理中は、温度が下がるとランプが点灯し、設定温度に達するとランプが消えます。

3 調理が終わったら



①温度目盛りを「切」にする。
②電源プラグを抜いてから、コントローラーを外す。（①→②）
③各部が冷えてからお手入れする。(P.13)

半面加熱の上手な使い方

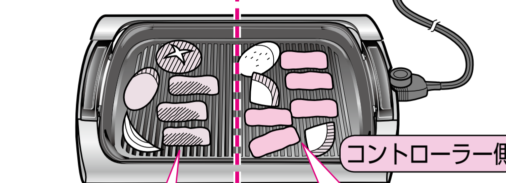


「半面」側を押すとコントローラー側のみを通電します。

使い方 1 半面で焼きながら半面で保温したいとき

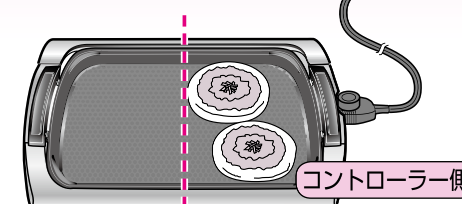
●最初はヒーター切換「全面」で焼き、
↓
●「半面」に切り換える。





使い方 2 少量を焼くとき

●最初からヒーター切換「半面」で焼く。



※予熱および調理の途中で「半面」から「全面」へ切り換えたときは、全面の予熱が完了するまでに時間がかかります。

使い方

焼肉メニュー　焼肉プレートを使って

焼肉　温度目盛り250

材料（4人分）

牛肉（焼肉用）	600g
牛レバー（水につけて血抜きする）	200g
ウインナー（切り目を入れる）	8本
とうもろこし（ゆでて輪切りにする）	1本
生しいたけ（石づきを除く）	8枚
えのきだけ（石づきを除く）	2束
かぼちゃ（適宜に切る）	¼個
なす（5mm厚さに輪切り）	1本
グリーンアスパラガス（適宜に切る）	5本
たれ	適量

たれ付きの肉を焼くときは

- 焦げやすいので、少し温度を下げる。
- たれなどが焦げる場合は、そのつど割りばしなどで取り除く。



①ふたをして、温度目盛り「250」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、材料を載せて焼く。
②焼けたら好みによりたれを付けていただく。

お願い
- 一度にたくさん載せないでください。（火力が弱くなります。）
- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散ります。ご注意ください。

ステーキ　温度目盛り250

材料（4人分）

牛肉（ステーキ用）	4枚
塩・こしょう	適量

おいしく焼くために

- 牛肉は冷蔵庫から出して、室温に戻しておく。
- 牛肉は包丁の背で軽くたたき、筋を切り、焼く直前に塩･こしょうする。
  ※2枚ずつ2回に分けて焼いてください。



①ふたをして、温度目盛り「250」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、牛肉の両面を焼く。

焼き物メニュー　平面プレートを使って

焼きそば　温度目盛り250

材料（4人分）

A	豚薄切り肉（適宜に切る）	160g
B	たまねぎ（せん切り）	200g
B	キャベツ（適宜に切る）	200g
B	にんじん（せん切り）	100g
B	生しいたけ（石づきを除きせん切り）	4枚
	中華そば（焼きそば用）	4玉
	サラダ油・焼きそばソース	各適量
	※紅しょうが（せん切り）	適量

おいしく焼くために

- 強い火力で焼くのがポイント。
  ※必ず2人分ずつ2回に分けて焼いてください。
- 続けて焼くときは、調理終了後、再びふたをして温度目盛り「250」に合わせ、ランプが消えてから調理を始める。



①ふたをして、温度目盛り「250」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、サラダ油を塗る。
②Aを焼き、Bを加えてよくいためる。
③ほぐした中華そばを入れてさらにいためる。
④焼きそばソースで味付けする。
※好みにより、紅しょうがを載せる。

ぎょうざ　温度目盛り200

材料（4人分／32個）

A	豚ひき肉	200g
A	キャベツ（ゆでてみじん切りにし、軽く絞る）	200g
A	にら（みじん切り）	20g
A	ねぎ（みじん切り）	2本
A	土しょうが（みじん切り）	少々
A	にんにく（みじん切り）	少々
A	ごま油・しょうゆ	各大さじ½
A	塩	小さじ1
	ぎょうざの皮	32枚
	サラダ油	適量
	湯	150ml



①ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、ぎょうざの皮の縁に水を付けて包む。
②ふたをして、温度目盛り「200」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、サラダ油を塗り、①を並べる。
③焼き色が付いたら、湯（150ml）を入れ、ふたをする。
④水けがなくなったら、底がきつね色になるまで焼く。

焼き物メニュー 平面プレートを使って

お好み焼き 温度目盛り200

材料（4人分／4枚）

A	豚薄切り肉（適宜に切る）	80g
	いか（適宜に切る）	80g
	コーン（缶詰）	50g
B	薄力粉	100g
	卵	大2個
	だし汁	200ml
	キャベツ（みじん切り）	400g
	山芋（すりおろす）	50g
	紅しょうが（みじん切り）	大さじ2
	サラダ油	適量
	※ソース	適量
	※マヨネーズ	適量
	※削り節・青のり	各適量



①ボウルにBを入れて混ぜ合わる。
②ふたをして、温度目盛り「200」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、サラダ油を塗る。
③Aを軽く焼いて取り出し、4等分する。
④混ぜ合わせたBのタネを4等分して流し、③を載せ、両面を焼き、中まで火を通す。（2枚ずつ焼きます。）
※ソースをかけ、好みによりマヨネーズ・削り節・青のりをかける。

ホットケーキ 温度目盛り140

材料（4人分／4枚）

A	ホットケーキミックス（市販品）	200g
	卵	1個
	牛乳	150ml
	サラダ油	適量
	※バター・はちみつ	各適量

きれいに焼くためのコツ

●サラダ油をプレートにむらなく塗り、ふき取る。
（塗りぬらがあると、焼きむらの原因になります。）
※ディンプル加工の模様は付きます。



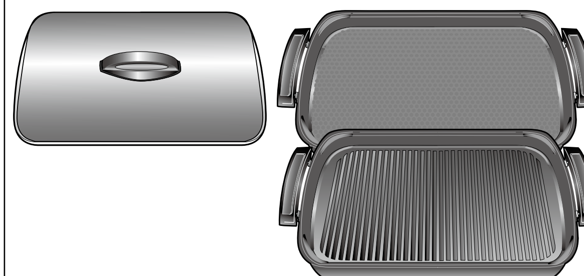
①ボウルにAを入れて混ぜ合わる。
②ふたをして、温度目盛り「140」に合わせ、ランプが消えたらふたを外し、サラダ油を塗る。
③混ぜ合わせた①を玉じゃくしで流し、両面を焼く。
※好みにより、バターを載せ、はちみつをかける。

お手入れ プラグを抜き、各部が冷えてから行う

●ふた・プレート

薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗い、よく乾かす。

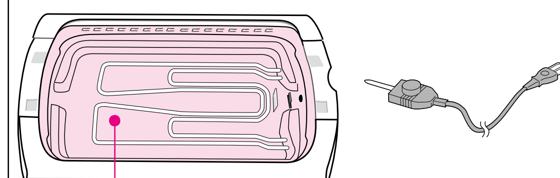
●スポンジのナイロン面・たわし・ベンジン・シンナー・磨き粉は使わない。
（表面を傷付けます。）
●調理後は、早めにお手入れする。
（汚れたまま放置すると、変色やこびり付きの原因になります。）



●本体・コントローラー

よく絞ったふきんでふく。
汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませてふき取る。

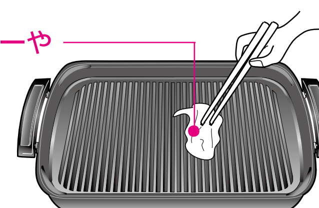
●水洗いしない。
（故障の原因になります。）



●遮熱板（　　部分）に飛び散った油汚れや調理かすは、よく絞ったふきんなどできれいにふき取る。

プレートのお手入れ手順

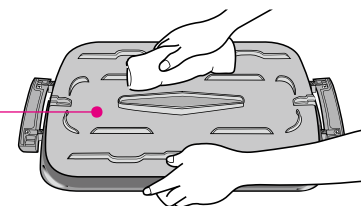
1 付着した油脂分や焼け焦げをやわらかい紙でふき取る



●焼肉プレートの溝は、割りばしなどを使うとふき取りやすくなります。

2 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う

3 水滴をよくふき取り充分乾かす



●水滴・異物が残ったまま使うと、遮熱板に汚れがこびり付いたり、さびの原因になります。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理は**
サービス会社･販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

●**使いかた・お買い物などのお問い合わせは**
「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

■ 補修用性能部品の保有期間 5年

当社は、このホットプレートの補修用性能部品を、製造打ち切り後５年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

次の項目をご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- ●温度目盛りを合わせてもランプが点灯しない。
  - ・電源ランプが抜けていませんか。

●**保証期間中は**
保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●**保証期間を過ぎているときは**
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●**修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料･部品代などで構成されています。

技術料	は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代	は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ホットプレート
品番	NF-HY72P
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

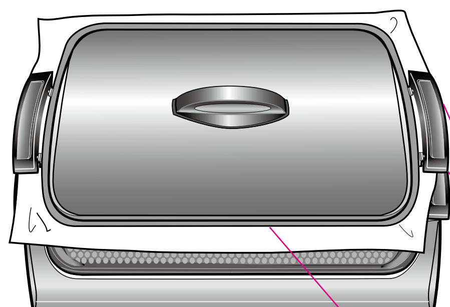
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

収納

よく乾燥させてから収納する



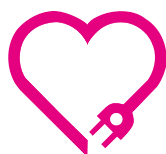
●本体に平面プレート・焼肉プレート・ふたの順に重ねて収納する。

※高い所や不安定な所に置いたり、衝撃を加えたりしないでください。
※箱に入れて収納するときは、箱の再梱包図を参考にしてください。

仕様

電源		交流 100 V　50／60 Hz 共用
消費電力		全面加熱／1350 W　半面加熱／1200 W
大きさ（約）	収納時	幅 50.5 cm　奥行 37.0 cm　高さ 13.5 cm
	使用時	幅 57.0 cm　奥行 37.0 cm　高さ 11.5 cm
	焼肉プレート	幅 42.0 cm　奥行 30.0 cm　高さ 2.2 cm
	平面プレート	幅 42.0 cm　奥行 30.0 cm　高さ 2.4 cm
質量（約）		7.0 kg
温度過昇防止装置		温度ヒューズ
コードの長さ		1.9 m
温度調節（約）	平面プレート	90（保温）～ 250 ℃

愛情点検　長年ご使用のホットプレートの点検を！



こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●温度目盛り「250」でふたをして余熱し、17分以上たってもランプが消えない。

▶

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番	NF-HY72P	☎（　　）　－

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保 5 番地

FZ50－182
S0209Y1128